



Luther-Hotel
Wittenberg

... in besten Händen!

CATERING-BESTELLFORMULAR



Ein Unternehmen der
Berliner Stadtmission e.V.



IHR CATERING IN UND UM WITTENBERG

VON DER IDEE BIS ZUR DURCHFÜHRUNG

Abgestimmt auf Ihre Anlässe und Wünsche zaubert Ihnen Küchendirektor Christian Hirsch mit viel Liebe zum Detail raffinierte Köstlichkeiten von deftig, rustikal bis leicht, exquisit aus regional frischen Spitzenprodukten. Auf den nächsten Seiten finden Sie unser reichhaltiges Angebot. Alle Preise verstehen sich pro Portion und gelten bis Ende 2021. Gern stellen wir Ihnen ein individuelles Angebot zusammen! (ab 10 Personen)

UNSERE ANFAHRTSPAUSCHALEN

Bis 7,5 km Entfernung	25,00 €
Bis 15 km Entfernung	35,00 €

IHR CATERING (bitte ausfüllen)

Ihr Name: _____ Tel.: _____
am: _____ um: _____ Uhr für: _____ Personen
Ort: _____
Rechnungsanschrift: _____



BAUSTEINE-GANZ NACH IHREM GESCHMACK

Bitte tragen Sie Ihre gewünschte Portionen-Anzahl ein:

CANAPÉS

KLASSIK, BELEGT MIT:	2,50 € pro Stk.	EXQUISITE, BELEGT MIT:	3,50 € pro Stk.
<input type="checkbox"/> Rauchlachs		<input type="checkbox"/> Geräuchertem Forellenfilet	
<input type="checkbox"/> Graved Lachs		<input type="checkbox"/> Kalt geräucherter Entenbrust	
<input type="checkbox"/> Wittenberger Rauchschinken		<input type="checkbox"/> Riesengarnele auf Kräutercreme	
<input type="checkbox"/> Mailänder Salami		<input type="checkbox"/> Parmaschinken auf Honigmelone	
<input type="checkbox"/> Harzer Käse			

VORSPEISEN

<input type="checkbox"/> Roastbeef „rosa“ mit Sauce Remoulade	7,50 €
<input type="checkbox"/> Hausgebeizter Lachs mit Gemüsemeerrettich	6,80 €
<input type="checkbox"/> Gebratene Blutwurst mit süß-sauren Linsen	5,80 €
<input type="checkbox"/> Kalbstafelspitz mit Tomaten-Schnittlauch-viniagrette & Kapern	7,50 €
<input type="checkbox"/> Kleine Anti-Pastiauswahl	4,50 €
<input type="checkbox"/> Krautsalate (Rotkohl, Weißkohl)	1,50 €
<input type="checkbox"/> Karotten-Apfelsalat	1,50 €
<input type="checkbox"/> Bohnen-Tomatensalat	1,50 €

SUPPEN

<input type="checkbox"/> Kürbissuppe (nach Saison)	4,50 €
<input type="checkbox"/> Spargelsuppe (nach Saison)	4,50 €
<input type="checkbox"/> Erbseneintopf mit Chorizo	4,80 €
<input type="checkbox"/> Pikante Currysuppe	4,20 €
<input type="checkbox"/> Krabbensuppe mit Dill	5,20 €
<input type="checkbox"/> Gulascheintopf	4,80 €
<input type="checkbox"/> Champignoncremesuppe	4,20 €
<input type="checkbox"/> Bouillabaise Art des Hauses	5,50 €
<input type="checkbox"/> Tomaten-Basilikumsuppe	4,80 €



BAUSTEINE-GANZ NACH IHREM GESCHMACK

Bitte tragen Sie Ihre gewünschte Portionen-Anzahl ein:

FLEISCH

- | | |
|--|--------|
| <input type="checkbox"/> Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ | 6,50 € |
| <input type="checkbox"/> Schweinebraten in Koriander-Senfjus | 4,50 € |
| <input type="checkbox"/> Hähnchenschenkel & Brust in Rotwein, Perlzwiebeln, Karotte und Champignon | 4,50 € |
| <input type="checkbox"/> Ochsenbäckchen in Starkbiersauce | 5,50 € |
| <input type="checkbox"/> Rotes Putencurry | 4,50 € |

FISCH

- | | |
|---|--------|
| <input type="checkbox"/> Zander auf der Haut gebraten | 6,50 € |
| <input type="checkbox"/> Lachsfilet gedünstet mit Kräuterpesto | 5,80 € |
| <input type="checkbox"/> Kabeljaurückenfilet in Weißwein gegart | 4,80 € |
| <input type="checkbox"/> Eismeerforelle mit Rosmarin | 6,50 € |
| <input type="checkbox"/> Rotbarsch in der Kräuter-Eihülle | 4,80 € |

GEMÜSE

- | | |
|---|--------|
| <input type="checkbox"/> Streifen von Möhre, Sellerie und Lauch | 1,80 € |
| <input type="checkbox"/> Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder Semmelbutter (nach Saison) | 2,30 € |
| <input type="checkbox"/> Champignongemüse | 1,50 € |
| <input type="checkbox"/> Bohnen | 1,50 € |
| <input type="checkbox"/> Ananas-Sauerkraut | 1,50 € |
| <input type="checkbox"/> Preisselbeerrotkohl | 1,70 € |
| <input type="checkbox"/> Porreerahm | 1,70 € |



BAUSTEINE-GANZ NACH IHREM GESCHMACK

Bitte tragen Sie Ihre gewünschte Portionen-Anzahl ein:

BEILAGEN

- | | | |
|--------------------------|--------------------------------------|--------|
| <input type="checkbox"/> | Petersilienkartoffeln | 1,00 € |
| <input type="checkbox"/> | Gebackene Kartoffelecken mit Thymian | 1,20 € |
| <input type="checkbox"/> | Wildreis | 1,30 € |
| <input type="checkbox"/> | Fusilloni | 1,00 € |
| <input type="checkbox"/> | Penne Rigate | 1,00 € |

DESSERT (im Glas)

- | | | |
|--------------------------|--|--------|
| <input type="checkbox"/> | Crème brûlée | 3,30 € |
| <input type="checkbox"/> | Bayrisch Crème mit Waldbeeren | 3,30 € |
| <input type="checkbox"/> | Panna Cotta | 3,00 € |
| <input type="checkbox"/> | Mousse au chocolat | 3,80 € |
| <input type="checkbox"/> | Saisonales Früchtedisplay | 2,80 € |
| <input type="checkbox"/> | Wittenberger Apfelgrütze mit Vanilleschaum | 3,00 € |

IHRE ANSPRECHPARTNER

Matthias Hartlöhner und Juliane Bremer

Tel.: 03491 458 450 | E-Mail: bankett@luther-hotel-wittenberg.de

WIR FREUEN UNS AUF IHRE ANFRAGE!